



AFTEN

LANDMENU

Nytårs torsk med jordskokker, bavaroise, brunet smør,
hasselnødder & luftige urter

*

Hjemmelavet ravioli med brændt spinat, lokale muslinger,
blanquette & sort olie

*

Dansk kalv på to måder med selleri, "waldorf salat" & tærte

*

Udvalgte oste fra nær & fjern (3 slags oste)

*

"Citron 2025"

Vælg 3 retter kr. 398 - 4 retter kr. 455 - 5 retter kr. 499

Vinmenu 3 glas 398 - 4 glas 455

FORETTER

Løgsuppe

med "toast" med løgrelish
& let røget oste fondant
135,-

Nytårs torsk

med jordskokker, bavaroise,
brunet smør, hasselnødder &
luftige urter
110,-

Hjemmelavet ravioli
med brændt spinat, lokale
muslinger, blanquette
& sort olie
135,-

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couquard-Bour "Brut"
135,-

Kroens Snacks
55,-

DESSERT

"Citron 2025"
125,-

Chokolade Fondant
med appelsin creme & kaffe is
125,-

Cafe Gourmand
valgfri kaffe &
udvalgt sødt fra køkkenet
148,-

Udvalgte oste fra nær & fjern
3 / 6 slags
80 / 135,-

HOVEDRETTER

Dagens friske fisk
med safran beurre blanc &
vinterurter
350,-

Dansk kalv på to måder
med selleri, "waldorf salat"
& tærte
275,-

Braiseret "Osso Buco"
af okseskank med puré og
syltede løg
198,-

TILKØB

Fritter & aioli
38,-

Grillet salat & vinaigrette
38,-

Kartofler & urtesmør
38,-

BØRNEMENU

Crudite (lille snack)
*
Stegt fiskefilet med pommes
frites
150,-



Ved allergier bedes I informere tjenerne



EVENING

LANDMENU

New Year's cod with Jerusalem artichokes, bavaroise, browned butter, hazelnuts & fresh herbs

*

Homemade ravioli with charred spinach, local mussels, blanquette & black oil

*

Danish veal two ways with celery, "Waldorf salad" & tart

*

Selected cheeses (3 types of cheese)

*

"Lemon 2025"

3 courses kr. 398 - 4 courses kr. 455 - 5 courses kr. 499

Winemenu 3 glasses kr. 398 - 4 glasses kr. 455

STARTERS

Onion soup

with "toast" topped with onion relish & lightly smoked cheese fondant
135,-

New Year's cod

with Jerusalem artichokes, bavaroise, browned butter, hazelnuts & fresh herbs
110,-

Homemade ravioli

with charred spinach, local mussels, blanquette & black oil
135,-

CHAMPAGNE & SNACKS

Champagne Couquard-Bour "Brut"
135,-

Norsminde Kro's Snacks
55,-

DESSERTS

"Lemon 2025"
125,-

Chocolate fondant
with orange cream &
coffee ice cream
125,-

Cafe Gourmand
choice of coffee & selected
sweets from the kitchen
148,-

Cheese from Denmark & France
3 / 6 kind
80 / 135,-

MAIN COURSES

Today's fresh fish

with saffron beurre blanc &
winter herbs
350,-

Danish veal two ways

with celery, "Waldorf salad"
& tart
275,-

Braised "Osso Buco"

of beef shank with purée and
pickled onions
198,-

ADD-ONS

Fries & aioli
38,-

Grilled salad & vinaigrette
38,-

Potatoes & herb butter
38,-

KIDS MENU

Crudite (light snack)
*

Fried fish fillet with fries
150,-

In case of allergies, please inform the waiters

